



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|--|---------|----------|------|---------|
| Füzyon Mutfak | AŞÇ247 | 1 | 2 + 2 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Öğrencilerin farklı kültürlere ve coğrafyalara ait dünya mutfaklarını tek bir tabakta birleştirerek yenilikçi ve özgün yemek formülleri geliştirmeleri amaçlanır. | | | | |
| Ders İçeriği | Füzyon mutfağının kapsamı, moleküler gastronomi, füzyon mutfağı-moleküler gastronomi ilişkisi, füzyon mutfağı menüleri, yaratıcı yemek formülleri, füzyon mutfağı ile fonksiyonel yemek formülleri | | | | |
| Ders Kaynakları | Can, A., Sünnetçioğlu, S., and Özkaya, F.D. 2012. Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi. Antalya | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|---|
| 1 | Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfağı kavramı, tarihçesi ve ortaya çıkışı öğrenilir. |
| 2 | Füzyon mutfağının gastronomi turizmine faydası, Türk ve dünya mutfaklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi, uygulanan teknikler, kullanılan malzemeler. |
| 3 | Asya, Afrika, Avrupa'da kullanılan teknikleri |
| 4 | Kuzey Amerika, Ortadoğu mutfakları ve kullanılan teknikler |
| 5 | Füzyon mutfağının sınıflandırılması, füzyon mutfağı temel ürünleri, Mutfak Uygulaması |
| 6 | Moleküler gastronomi, moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı ilişkisi, Mutfak Uygulaması |
| 7 | Füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik |
| 8 | Ara sınav. Füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik |
| 9 | Küreselleşme, dünyadaki yeni trendler |
| 10 | Füzyon mutfağı ve çikolata, pastacılık ürünleri, Mutfak Uygulaması |
| 11 | Füzyon mutfağında yaratıcılık, özgün tarifler geliştirme, Mutfak Uygulaması |
| 12 | Füzyon mutfağında interdisipliner çalışmanın önemi, Mutfak Uygulaması |
| 13 | Füzyon mutfağına fonksiyonel yaklaşım, Mutfak Uygulaması |
| 14 | Füzyon mutfağı Mutfak Uygulaması |

Program Çıktıları

| | |
|----|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Türk ve Dünya mutfağında yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanarak kiyileştirir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |